



Cocktail
P R E S T A T I O N

Apéritif, Vin d'honneur, Cocktail dinatoire

Idéal pour profiter et recevoir facilement
Pas besoin de mettre la table et de faire la vaisselle
A composer selon vos envies

Nous nous engageons :

- Tous nos plats sont entièrement **faits maison**,
- Les produits utilisés sont **frais et de saison, locaux et de qualité**, bio ou fermiers/artisanaux/labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, Roi Rose). Toutes nos pièces sont dressées sur des plateaux adaptés (allant au four pour les pièces chaudes), avec de la vaisselle à usage unique **100% recyclée ou recyclable**.
- Nous vous livrons directement sur le lieu de votre prestation.



Faits Maison



Produits Bio



Produits Labellisés



Clubs sandwiches (à 2 étages)

- Concombre, menthe, ciboulette et fromage frais .. **1.30€ TTC**
- Œuf mimosa sauce tartare ou caesar **1.45€ TTC**
- Thon crudité et olive ou tomate cerise **1.55€ TTC**
- Jambon cheddar salade **1.55€ TTC**
- Thon crudité **1.65€ TTC**
- Poulet sauce au curry Breton, salade de saison **1.65€ TTC**
- Nordique saumon fumé, fromage frais ciboulette et citron **1.75€ TTC**
- Club oeuf mimosa à la truffe et cerfeuil **2.00€ TTC**



Wraps

- Tortilla de blé, houmous et crudité **1.35€ TTC**
- Tortilla de blé, rillettes de thon et salade de saison **1.65€ TTC**
- Tortilla de blé, poivrons confits à l'ail et féta **1.65€ TTC**
- Tortilla de blé, chèvre frais, chorizo et roquette **1.65€ TTC**
- Tortilla de blé, chèvre frais, tagliatelles de courgettes, chorizo et basilic **1.65€ TTC**
- Tortilla de blé, poulet sauce caesar et salade de saison **1.80€ TTC**

Rouleaux de printemps

- **Végétarien :** **2.20€ TTC**
Graine germée, crudité de saison, vermicelle de soja, cacahuète, coriandre, sauce soja et huile de sésame
- **A l'italienne :** **2.45€ TTC**
Mozzarella di Bufala, tomate confite, jambon italien, carotte et salade de saison sauce vinaigrette à l'huile de noix
- **A la tourangelle :** **2.45€ TTC**
Sainte-Maure de Touraine, noix, rillon, raisin, vinaigrette à l'huile de noix
- **Aux gambas :** **2.75€ TTC**
Graine germée, crudité de saison, vermicelle de soja, coriandre, gamba bio, avocat et sésame sauce blanche au curry





Mini Burgers

- Sainte-Maure de Touraine, chutney de figue **2.20€ TTC**
- Mozzarella, jambon italien ou tagliatelle de courgette, tomate confite, pesto **2.45€ TTC**
- Façon pan bagnat **2.45€ TTC**
- Sainte-Maure de Touraine, rillons, noix et miel ... **2.50€ TTC**
- Prosciutto aux herbes, crème de truffe noire et salade croquante **2.75€ TTC**



Tartelettes Chaudes

- Clafoutis chorizo et mozzarella **1.35€ TTC**
- Clafoutis poireau emmental et curry breton ... **1.35€ TTC**
- Tartelette façon pizza **1.40€ TTC**
- Mini quiche au fromage ou Lorraine **1.40€ TTC**
- Tartelette à l'oignon **1.40€ TTC**
- Tartelette poireau chèvre **1.50€ TTC**
- Clafoutis aux légumes d'été et mozzarella ... **1.50€ TTC**
- Tartelette champignon persillade **1.50€ TTC**
- Tartelette boudin blanc pomme oignon **1.50€ TTC**
- Pissaladière **1.50€ TTC**
- Tartelette poire, bleu et noix **1.50€ TTC**
- Tartelette crème de truffe et duxelle de champignon, carpaccio de champignon **1.80€ TTC**



Brochettes Froides

- Saucisson à l'ail et pruneau **1.65€ TTC**
- Raisin et comté affiné **1.65€ TTC**
- Courge rôtie à l'ail et lard fumé **1.65€ TTC**
- Tomate cerise en nougatine sésamé **1.65€ TTC**
- Bille de mozzarella de buffonne, fraise ou melon et basilic **1.65€ TTC**
- Melon et chorizo ou jambon **1.65€ TTC**
- Courgette, labné aux herbes et paprika et chiffonnade de chorizo **1.65€ TTC**
- **Italienne** : Tomate confite, mozzarella et jambon italien **1.80€ TTC**
- **Touraine** : **2.00€ TTC**
Rillon, bleu de chèvre de Touraine et poire tapée
- **Basque** : **2.00€ TTC**
Basque Poivron rouge mariné à l'ail et piment d'Espelette, Elorki et jambon de Bayonne
- **Périgourdine** : **2.20€ TTC**
Magret fumé abricot et foie gras



Mini Croques

- 3 fromages **1.65€ TTC**
- Tomate confite, mozzarella, pesto **1.65€ TTC**
- Jambon fromage **1.65€ TTC**
- Chorizo, chèvre, pesto de saison **2.00€ TTC**
- Bleu, poire, noix et roquette **2.00€ TTC**
- Welsh : Cheddar, biere, jambon et moutarde **2.00€ TTC**



Makis

Au raifort et sésame grillé, accompagnés de pipette de sauce soja

- Concombre fromage frais et herbes fraîches **0.90€ TTC**
- Crudité marinée **0.90€ TTC**
- Crème de thon épicée et concombre **1.00€ TTC**
- Betterave chèvre frais **1.00€ TTC**
- Avocat, radis et oignons frits **1.00€ TTC**
- Saumon **1.20€ TTC**
- Saumon fromage frais ciboulette **1.35€ TTC**
- Crevette avocat **1.35€ TTC**
- Crevette aigre douce et fruit de saison **1.35€ TTC**

Brochettes Chaudes

- Légumes aux épices tex-mex **1.35€ TTC**
- Rillon et pruneau **1.65€ TTC**
- Courge rôtie à l'ail et lard fumé **1.65€ TTC**
- Poulet aux épices Tex Mex **2.00€ TTC**
- Poulet au citron et chorizo **2.00€ TTC**
- Filet mignon mariné à l'asiatique, romarin et abricot sec ou pruneaux..... **2.00€ TTC**
- Carpaccio de bœuf mariné miel-soja, tomate de **2.00€ TTC**
touraine et sésame
- Rumsteck et oignon rouge sauce Teriyaki **2.20€ TTC**
- Saumon aux épices du trappeur **2.20€ TTC**
- Gamba à l'ail et au piment d'Espelette **2.20€ TTC**
- Lotte au lard fumé et romarin **2.45€ TTC**

Petit conseil de la cheffe

Pour un **Apéritif**, comptez entre **4 à 6 pièces salées par personne** pour une durée de 1h00.

Pour un **Cocktail/Vin d'honneur**, comptez entre **8 à 10 pièces salées par personne** pour une durée de 1h30.

Pour un **Cocktail dinatoire**, comptez entre **12 à 15 pièces et 3 à 5 pièces sucrées par personne**.



Cupcakes

- Cupcake jambon et emmental, crème d'olives **1.50€ TTC**
- Cupcake tomates confites et mozzarella, crème origan **1.50€ TTC**
- Cupcake poulet et nori, crème curry **1.65€ TTC**
- Cupcake saumon fumé et ciboulette, crème citron **1.65€ TTC**

Muffins salés

- Muffin soufflé au comté affiné **1.00€ TTC**
- Muffins petits pois, menthe fromage frais de brebis **1.40€ TTC**
- Muffin rillettes de Tours et oignon rouge **1.40€ TTC**
- Muffins morteau et morbier **1.50€ TTC**



Samoussas et empanadas

- **2.20€ TTC**
- Beurek (feta ail épinard menthe)
- Samoussa végétariens à l'indienne (pomme de terre, carotte, oignon, cumin, coriandre et curcuma)
- **2.40€ TTC**
- Empanada au bœuf, cheddar râpé et épices tex-mex
- Samoussa poulet au citron confit épices tajine
- Samoussa rillons et oignon confit



Tartinades

- Houmous de pois chiche au cumin **1.10€ TTC**
- Houmous de lentilles corail et carottes au curry **1.10€ TTC**
- Tapenade noire aux anchois **1.10€ TTC**
- Tapenade verte **1.10€ TTC**
- Pesto du moment **1.10€ TTC**
- Tarama vegan **1.10€ TTC**
- Rillettes de jambon façon gribiche **1.35€ TTC**
- Rillettes de Tours **1.35€ TTC**
- Beurre de sardine au piment **1.65€ TTC**
- Crème de thon à l'estragon **1.65€ TTC**
- Rillettes de saumon à l'aneth et baies roses **1.65€ TTC**
- Tartare d'algues aux câpres **1.65€ TTC**
- Terrine de foie gras, confit d'oignon **2.00€ TTC**
- Rillettes de tourteau au raifort et citron **2.00€ TTC**



Verrines salées

1.65€ TTC

- Panna colta chèvre, coulis de betterave au gingembre
- Panna colta roquefort, poire fraîche crème balsamique, poivre et noix,
- Panna colta parmesan, coulis de tomate au basilic,
- Crème de courgette au fromage frais et basilic,
- Shøtter gaspacho,

2.00€ TTC

- Crème de poivron rouge et chips chorizo,
- Crème de betterave et framboise,
- Tartare de tomate confite et courgette, chèvre frais, crème balsamique et crumble salé parmesan ail et thym,
- Lentilles du Berry Label Rouge, poire tapée et magret séché,
- Rémoulade de céleri à la pomme et haddock,
- Orzo aux légumes d'été confits,
- Crevette pamplemousse rose et avocat sauce cocktail,
- Tourteau macédoine de légumes croquants au raifort,

2.20€ TTC

- Royale de foie gras façon crème brûlée,
- Ceviche de daurade,
- Tzatziki et gambas marinée au citron,
- Lentilles beluga à l'échalote, crème de betterave au chèvre frais, noisettes torréfiées.

Apéro box petits fours

Sablé salé 1.10€ TTC

- Parmesan piment d'Espelette
- Sainte-Maure de Touraine sésame
- Cumin gouda

Cannelé salé 0.90€ TTC

- Persillade
- Cheddar, bacon et sésame grillé
- Chorizo

Feuilleté

- Confit de tomate, herbes de Provence et mozzarella

1.00€ TTC

- Pesto du moment 1.10€ TTC

- 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan, crème fraîche et origan) 1.20€ TTC

- Tapenade, zeste de citron et sésame grillé 1.20€ TTC

- Saucisse fumée et comté 1.50€ TTC

Gougère

- Emmental 0.90€ TTC

- Au Sainte-Maure de Touraine 1.10€ TTC

- Garnie sauce Mornay 1.25€ TTC

- Garnie chèvre frais et tomate confite 1.50€ TTC

- Garnie crème jambon et cornicho 1.50€ TTC





Mini sandwichs

- Avocado toasts **2.00€ TTC**
..... **2.20€ TTC**
- Mini pan bagna
- Fouée maison Sainte-Maure de Touraine, noix, miel
- Fouée maison rillettes de Tours et pickles d'oignons
- Pita maison poulet tandøri, salade de saison
- Chiabatta maison mozzarella de bufflonne, jambon italien, tomate confite et pesto,
- Chiabatta maison prosciutto aux herbes, crème de truffe noire et trévisé **2.50€ TTC**
- Bagel bio cottage cheese au citron, baies rose et aneth, saumon fumé **2.40€ TTC**



Cocottes (seulement automne/hivers)

- Velouté de blanc de poireaux à la vanille, chips de vert **1.65€ TTC**
- Crème de butternut au parmesan, graines de courges grillées **1.65€ TTC**
- Velouté de champignon, chips de lard fumé : **2.00€ TTC**
- Oeuf brouillés à l'huile de truffe **2.50€ TTC**
- Celerisotto, saint-jacques snackée et huile de truffe
- Risotto aux shiitakés, bleu de Touraine, poire et noix
- Mousseline de carotte au curry et lait de coco, gambas croustillante **2.75€ TTC**

Madeleines salées

- **1.65€ TTC**
- Raisins bleu noix,
- Magret fumet, abricot et amandes,
- Morteau, poireaux et comté,
- Andouille, moutarde à l'ancienne et oignons confits
- Jambon de savoie, tomme de savoie et thym,
- Lardons oignon emmental,
- Tomate confite mozzarella et origan.
- **16.50€ TTC**
- Version grand cake 15 parts



Maxi pizzas et Focaccia

800g portionnée en 16 parts

19.80€ TTC

- **Focaccia** aux tomates confites, billes de mozzarella, huile d'olive vierge et herbes de Provence.

22.00€ TTC

- **Focaccia** aux olives, fêta, huile d'olive vierge et romarin.
- **Margarita** : Sauce tomate bio, mozzarella bio râpée, basilic et huile d'olive.
- **Fongï** : Sauce tomate bio, champignon, mozzarella bio râpée, origan.
- **Reine** : Sauce tomate bio, champignon, jambon blanc, mozzarella bio râpée, origan, olive.

26.40€ TTC

- **Chèvre/Miel** : Sauce tomate bio ou crème Verneuil, bûche de chèvre, miel français, mozzarella bio râpée, origan
- **Bleu** : Sauce tomate bio, poire, bleu de chèvre de Touraine, noix, roquette.
- **Flammenkuche** : Crème Verneuil, lardon fumé bio, oignons, mozzarella râpée bio.
- **Veggie** : Légume de saison rôti, pesto du moment, mozzarella râpée et origan.
- **Tartiflette** : crème Verneuil, lardons, oignons, pommes de terre au thym et reblochon
- **Franche** : crème Verneuil, saucisse de morteau, morbier, pommes de terre et poireaux au vin blanc
- **Alsacienne** : crème Verneuil, lardons fumés, oignons, munster
- **4 fromages** : Sauce tomate bio ou crème Verneuil, Sainte-Maure de Touraine AOC, Tomme de Touraine artisanale, Bleu de chèvre de Touraine artisanal, Parmesan AOC, origan.



Plateau de charcuterie française

..... 5-6 personnes soit 200g / **25.00€ TTC**

..... 10-12 personnes soit 400g / **48.00€ TTC**

Chiffonnade de charcuterie : Jambon Serrano, Rosette de Lyon Label Rouge, saucisson à l'ail, andouille de vire, viande des grisons, cornichons, piments doux, beurre Verneuil et pain tranché.

Plateau de charcuterie artisanale locale

..... 5-6 personnes soit 200g / **19.80€ TTC**

..... 10-12 personnes soit 400g / **35.20€ TTC**

Rillons cocktail, rillettes de Tours, saucisson à l'ail local et chiffonnade de jambon blanc local, cornichon, beurre Verneuil et pain tranché.

Plateau de fromages régionaux

..... 5-6 personnes soit 250g / **16.50€ TTC**

..... 10-12 personnes soit 500g / **30.80€ TTC**

Tomme de Touraine, Camembert de Touraine, Sainte-Maure de Touraine, fruits secs, noix variées, beurre Verneuil, pain tranché.

Plateau mix fromage et charcuterie

..... 10-12 personnes soit 500g / **35.20€ TTC**



Verrines sucrées

4cl	1.50€ TTC
7cl	2.00€ TTC

- Façon pavlova ou tiramisu ou tarte citron
- Mousse chocolat caramel et cacahuètes grillées
- Panna cotta vanille coulis de fruits ou tartare de fruits frais
- Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé ou coulis de fruit
- Mousse chocolat noir, caramel salé et cacahuète grillée
- Pomme tatin, crème verneuil et crumble aux épices spéculeos.



Petit Déj' Viennoiseries

- Chouquette **0.55€ TTC**
- **1.35€ TTC**

- Brioche tressée au sucre grain
- Mini pains aux raisins
- Brioche feuilletée
- Cinnamon rolls
- Mini banana bread (sans gluten)
- Brioche roulée aux pépites de chocolat



Sans Gluten

- Amandier
- Moelleux pomme manzana
- Banana bread (également sans lactose)
- Quatre-quart
- Flan pâtissier sans pâte (possible également sans lactose)
- Bavarois à la fraise (ou autre fruit de saison)
- Madeleine
- Macarons
- Mi-cuit au chocolat
- Moelleux aux marrons, à l'orange, au citron
- Pancake
- Rocher coco
- Perle du Japon
- Chouquette / Choux chantilly
- Riz au lait
- Spritz au chocolat



Mignardises sucrés

• Meringue	0.90€ TTC
• Mini moelleux chocolat 64% (sans gluten)	1.10€ TTC
• Madeleine traditionnelle	1.10€ TTC
• Palmier caramélisé	1.10€ TTC
• Mini cannelé	1.10€ TTC
• Financier amande vanille	1.10€ TTC
• Cake rhum raisin	1.35€ TTC
• Sablé breton crémeux citron	1.50€ TTC
• Macaron de Cormery (sans gluten)	1.50€ TTC
• Financier cerise amarena	1.50€ TTC
• Financier miel pistache	1.50€ TTC
• Financier noisette chocolat	1.50€ TTC
• Petit four amande orange confite ou cerise	1.50€ TTC
• Muffin myrtille ou framboise	1.50€ TTC
• Muffin 3 chocolats	1.50€ TTC
• Muffin poire speculœs	1.50€ TTC
• Muffin carrot cake au chocolat blanc	1.50€ TTC
• Cake fruits confits	1.50€ TTC
• Cœkie chocolat au lait cacahuètes grillées et salées	1.50€ TTC
• Cœkie noisette chocolat noir	1.50€ TTC
• Rocher coco au chocolat (sans gluten)	1.50€ TTC
• Cheese cake citron	1.50€ TTC
• Choux au craquelin crème fouettée vanille	1.65€ TTC
• Muffin en version cupcake (avec crème vanille ou chocolat)	1.65€ TTC
• Brochette de fruits 1.50€ TTC / avec nappage chocolat	1.80€ TTC
• Sucette truffe chocolat et noisettes grillées	1.80€ TTC
• Tartelette vanille fraise	1.80€ TTC
• Tartelette vanille framboise	1.80€ TTC
• Tartelette citron meringuée	1.80€ TTC
• Tartelette chocolat cacahuète caramel	1.80€ TTC
• Tartelette Chocolat framboise	2.20€ TT



Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr